

Coupon einlösbar in der Woche vom 05.11.2018 bis 10.11.2018



**ZIMT-  
QUARKWECKEN**

2 Stück **2,45€**  
statt 2,80€

Coupon einlösbar in der Woche vom 17.12.2018 bis 22.12.2018



**BUTTER-  
QUARKSTOLLEN**

1 Stück **5,75€**  
statt 6,45€

Coupon einlösbar in der Woche vom 12.11.2018 bis 17.11.2018



**QUARK-ÄHRE**

1 Stück **3,45€**  
statt 3,95€

Coupon einlösbar in der Woche vom 27.12.2018 bis 29.12.2018



**BERTRAMS  
BUTTERKUCHEN**

1 Stück **2,85€**  
statt 3,20€

Coupon einlösbar in der Woche vom 19.11.2018 bis 24.11.2018



**OFENFRISCHE  
BRÖTCHEN**

5 Stück **1,49€**  
statt 1,75€

Coupon einlösbar in der Woche vom 02.01.2019 bis 05.01.2019



**BUTTERHÖRNCHEN/  
ROSINENBRÖTCHEN**

2 Stück **1,69€**  
statt 1,90€

Coupon einlösbar in der Woche vom 26.11.2018 bis 01.12.2018



**LEBKUCHEN-TALER**

2 Stück **2,95€**  
statt 3,40€

Coupon einlösbar in der Woche vom 07.01.2019 bis 12.01.2019



**AMERIKANER**

2 Stück **2,49€**  
statt 2,80€

Coupon einlösbar in der Woche vom 03.12.2018 bis 08.12.2018



**APFEL-  
ZIMTHÖRNCHEN**

2 Stück **3,15€**  
statt 3,50€

Coupon einlösbar in der Woche vom 14.01.2019 bis 19.01.2019



**BERLINER,  
GEZUCKERT**

2 Stück **1,99€**  
statt 2,40€

Coupon einlösbar in der Woche vom 10.12.2018 bis 15.12.2018



**GEWÜRZ-  
KIRSCHSCHNITTE**

2 Stück **3,40€**  
statt 3,80€

Coupon einlösbar in der Woche vom 21.01.2019 bis 26.01.2019



**GEBACKENE  
KÄSETORTE**

1 Stück **1,85€**  
statt 2,10€



Informationen und Wissenswertes für unsere Kunden Ausgabe Februar 2019

## Seit 30 Jahren in der 4. Generation

Heinrich IV und Christine Bertram haben Höhen und Tiefen gemeistert!



**Jubiläums-Rabatte auf der Rückseite!**

Liebe Leserinnen, liebe Leser, wir feiern ein Jubiläum. Nicht die mehr als 100 Jahre, die es die Bäckerei Bertram schon gibt, sondern auf die 30 Jahre, die wir, Heinrich und Christine Bertram, gemeinsam gemeistert haben.

Nach fünf Jahren Gesellenzeit in vier verschiedenen Betrieben, übernahm ich als frisch gebackener Meister am 1. Januar 1989 gemeinsam mit meiner Frau den elterlichen Betrieb. Er bestand damals aus der Backstube in Ingeln und zwei Filialen. Eine in Ingeln am Holztor und die andere in der

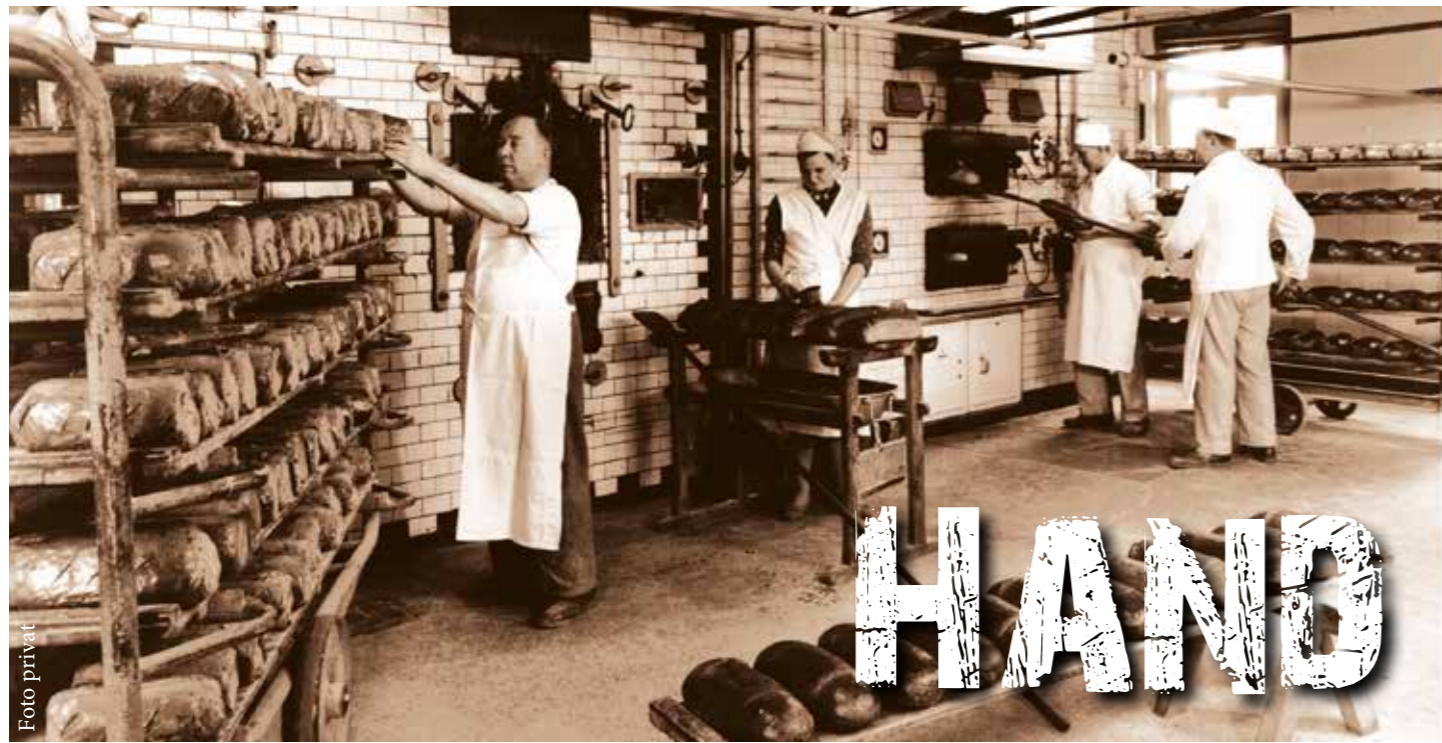
Dorfbrunnenstraße in Oesselse.

Wir standen damals vor großen Herausforderungen. Zum einen hatten wir neben den beiden Filialen 18 Wiederverkäufer und Kantinen zu beliefern, und zum anderen wollten wir den Betrieb neu strukturieren und den Qualitätsgedanken im Sinne natürlicher Herstellungsweisen zu unserem Markenkern machen.

Auch damals hatte ein Tag nur 24 Stunden, von denen der größte Teil in der Backstube stattfand und der andere Teil darin unsere Philosophie

nach außen zu tragen, neue Standorte zu finden, Kundenbeziehungen zu stabilisieren und neue Kunden dazu zu gewinnen. Damals wie heute ging das nur mit einer starken Partnerin, mit meiner Ehefrau Christine, die sich vor allem um unsere dreieinhalb und einjährigen Söhne Simon und Bastian kümmern musste und dann auch noch Zeit und Kraft fand die Organisation in den Verkaufsstellen zu managen.

Zurückblickend haben wir viel erreicht und freuen uns über jeden einzelnen Kunden. Danke!



Von der damaligen Dampfbäckerei (bild oben), die die unser Gründungs-



vater Max Bertram vor weit über 100 Jahren ins Leben rief, ist heute in der fünften Generation unserer Söhne Simon und Bastian nichts mehr zu erkennen.

nehmer. Und dieser Begriff bedeutet, dass man etwas unternehmen muss. Vor allem vor dem Hintergrund sich rasant verändernder Rahmenbedingungen. Als wir 1989 einstiegen waren die Zeiten längst vorbei, wo man Brote und Brötchen beim Bäcker und Fleisch und Wurst bei Metzger kaufte. Supermärkte und Discounter hatten schon in den 70er Jahren begonnen unsere angestammten Märkte für sich zu erobern. Mit Discountpreisen kann kein Handwerk konkurrieren. Darum konnte unsere strategische Ausrichtung nur bedeuten auf ehrliche handwerkliche Qualität zu setzen. Hoch-

Wir halten uns zwar immer noch an die traditionellen Herstellungspraktiken, Haben im Laufe der Zeit aber mit den technischen Standard Schritt gehalten.

## Generationswechsel bei der Landbäckerei Heinrich Bertram

Familienbetrieb geht jetzt in die vierte Generation über

Mit der Übernahme des Betriebes vor 30 Jahren wurden aus mir uns meiner Frau voll verantwortliche Unter-



Foto: Mehring

wertig, natürlich und individuell.

Wir hatten das große Glück, ein Team zu haben, das sich auf die bewährten Handwerkspraktiken verstand und unsere Philosophie täglich mit hervorragenden Backwaren lebendig machte. Unsere Kunden wussten das zu schätzen.

Dennoch war deutlich zu spüren, dass die Kaufkraft insgesamt rückläufig war. Nicht zuletzt empfanden wir,

dass die Einführung des Euros die Kaufbereitschaft spürbar minderte.

Besonders hart traf uns diese Entwicklung in Sarstedt, wo wir 1996 in zentraler Lage zwischen Rathaus und Kreissparkasse das „Café Klatsch“ eröffneten. Für uns war Gastronomie damals absolutes Neuland. Aber wir wollten es wagen. Neben all ihren Aufgaben und Herausforderungen als Hausfrau und Mutter – unsere Jungs waren noch keine 10 Jahre alt, entwickelte meine Frau Christine eine enorme Energie, um unsere Vision den Café-Betriebes umzusetzen. Die Anforderungen waren gewaltig. Umso bitterer war dann 2004 die Erkenntnis, dass durch den stetigen Rückgang im Backwarenverkauf und im Gastronomiebetrieb keine Wirtschaftlichkeit mehr gegeben war. Zu viele neue Mitbewerber und zu wenig Kaufkraft führten schließlich dazu, dass wir uns vom „Café Klatsch“ trennten.

Allerdings trennten wir uns nicht von Sarstedt. Das KLEEBLATT vom 14. Oktober 2004 titelte damals: „Weiterhin frische Brötchen für die Kunden“. Denn zwischenzeitlich hatten wir eine zusätzliche Verkaufsstelle im Wellweg, wo wir uns wieder auf unser Kerngeschäft, den Verkauf von Backwaren, konzentrierten.



Während bei Max Bertram die Märkte noch klar strukturiert waren, wurde es später immer schwerer gute gemeinte Projekte abzusichern. Mit den 70er Jahren wurden die Verbrauchermärkte immer größer und lockten immer mehr Kunden hinaus auf die „grüne Wiese“ wo Einkaufszentren mit vielfältigen Angeboten und vor allem Parkplätzen lockten.

Als es für das Kolonialwarengeschäft, das es schon vor der Gründung der Bäckerei durch Max Bertram auf der Maine gab, zu eng wurde, eröffneten mein Vater Heinrich und meine Mutter Erna, 1972 am Holztor den Bertram Markt mit 200 Quadratmetern Fläche. Nur fünf Jahre später kam es 1983 zu spürbaren Umsatzrückgängen und zur Schließung. Die Konkurrenz der deutlich größeren Märkte war einfach zu groß geworden.

Aber auch aus dieser Erfahrung haben wir Bertrams gelernt. Sie hat mich und Christine darin bestärkt, uns auf

das Wesentliche zu konzentrieren und es wirklich gut zu machen: Qualität herstellen, mit Freude anbieten und unsere Kunden zu begeistern. Zu begeistern mit hochwertigen Broten, Brötchen und Konditoreiwaren, die es sonst so nirgendwo gibt.



Was heute dazu gehört und was wir auch aus früheren Erfahrungen heraus gut können, ist eine anspruchsvolle Gastlichkeit vor Ort anzubieten. Einen Stehkafee, einen leckeren Snack oder ein Stück Kuchen darf man überall bei uns erwarten. Manchmal reicht eine unserer Nischen aus, um sich eine

kurze Auszeit zu gönnen. Es geht aber auch größer. So wie in unserem Café Bistro in Oesselse in der Rotdornallee.

Hier haben wir es noch einmal gewagt und alle Erfahrungen in die Waagschale geworfen. Nach monatelangem Umbau des ehemaligen Ede-

ka-Marktes entstand eine wirklich gelungene Oase für alle, die nicht nur einkaufen, sondern auch in Ruhe, alleine oder mit Freunden das Leben genießen wollen. Am 16. Mai 2009 konnten wir im Rahmen eines gemeinsamen Festes (Bild links) zusammen mit den benachbarten Geschäftsfreunden eröffnen. Es war

eine gute und richtige Entscheidung. Und auch unsere jüngste Filialeröffnung in Giesen hat sich als richtiger Schritt erwiesen, aus dem unsere beiden Söhne sicherlich zu einem erfolgreichen Weg machen werden.



### Impressum

Hrsg.: Bäckerei Bertram • Auf der Maine 11 • 30880 Laatzen-Ingeln, Telefon (051 02) 22 60  
Verantwortlich für den Inhalt im Sinne des Pressegesetzes: Heinrich Bertram  
Redaktion, Fotos und Design: Harald Winkler Marketing & Kommunikation  
Am Sportheim 2a • 31275 Lehrte • Telefon 0 51 36-973 5471 • www.wimakom.de

